

**CONQUISTE NOVOS CLIENTES
COM MENU ESPECIAL PARA AS
FESTAS DE FIM DE ANO!**



**INOVE COM A
MAIONESE PREFERIDA
DOS SEUS CLIENTES!**



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.



QUER EFICIÊNCIA E MUITO SABOR PARA SUA COZINHA?

Então acesse o Qr Code e conheça nossa linha de produtos Hellmann's!

A maionese presente em mais de 45 mil cozinhas Profissionais, com melhor aparência e que melhor envolve os ingredientes. Além de ser a marca mais lembrada no mercado de Food Service Brasil*



* Fonte Ipsos Top of Mind food service 2021, categoria maionese



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

AS FESTAS DE FINAL DE ANO TRAZEM UMA EXCELENTE OPORTUNIDADE



O período de Natal é considerado uma **oportunidade** de faturamento, pois muitas famílias se reúnem para comemorações, gerando um ticket médio **maior** que o habitual.

Ótima oportunidade de **vendas**, uma vez que nem todos possuem habilidade e tempo para produzir esse menu completo, normalmente focado em carnes suínas e aves assadas, acompanhamentos variados, além das sobremesas mais indulgentes.

Esse tipo de ação é **bem vista** pelo consumidor, pela comodidade que traz. Oportunidade de construir **relacionamentos** com clientes novos e firmar com os antigos.

CONFIRA O MENU DE AJUDA:

1. Planeje seu menu
2. Promova sua oferta de Festas
3. Faça das Festas uma experiência
4. Crie opções rentáveis e práticas

Avaliar a entrega de menus via **delivery** pode ser uma boa alternativa, representando a chance de experimentar um novo modelo de **negócio** e formato de **operação** dentro da sua empresa.



INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NO FINAL DE ANO



PADRONIZAÇÃO

Toda nossa linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam processos e podem reduzir tempo e gás durante o cozimento.



PLANEJAMENTO

Se planeje com antecedência, defina como vai atender seus clientes, produza materiais de comunicação e antecipe seus pedidos de estoque.



QUALIDADE

Hellmann's é reconhecida como sinônimo de qualidade e pode reduzir o risco de contaminação na cozinha, então abuse das chances.



PREPAROS TRADICIONAIS

Lembre-se das tradições dessas datas comemorativas, algumas receitas clássicas de final de ano não podem faltar.



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser compartilhados em família. Afinal, o Natal é um momento de celebração entre família e amigos.



WHATSAPP

Aproveite os contatos, comunique o menu de final de ano, envie fotos, combos exclusivos e promoções.



ÍNDICE

Peru com Farofa de Miúdos e Marinada Cítrica	6
Paleta de Cordeiro com Batatas	7
Lombo Suíno com Molho Demi Glace na Cerveja	8
Tender com Abacaxi Assado e Molho Oriental	9
Cestinha de Camarão Cremoso com Alcaparras	10
Gratinado Cremoso de Bacalhau	11
Frango Empanado Recheado	12
Empadão Cremoso de Camarão	13
Salada de Repolho com Tender	14
Salada Cremosa de Grão de Bico	15
Batata Recheada com Queijo e Presunto	16

ÍNDICE

Arroz Cremoso com Frango, Limão Siciliano e Alho Poró	18
Quiche de Frango e Shitake	19
Talharim com Ragu de Cordeiro	20
Gratinado de Filé com Batatas e Molho Gorgonzola	21
Quiche de Frango	22
Fettuccine Marítimo	23
Lagosta Gratinada com Maionese Cítrica	24
Filé com Demi Glace de Conhaque e Gengibre	25
Salpicão Especial	26
Pão de Mel Hellmann's com Doce de Leite	27



Peru com Farofa de Miúdos e Marinada Cítrica

Rendimento: 12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Adicione o peru em um recipiente fundo, inclua o vinho branco seco, sumo da laranja, sumo do limão siciliano, raspas do limão siciliano, Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, o Caldo de Galinha Knorr Professional, os ramos de alecrim picados e pimenta do reino.
- 2.** Deixe marinando por 2 horas.
- 3.** Em uma panela, acrescente o azeite e manteiga, em seguida doure a cebola, inclua a páprica doce, pimenta do reino e os miúdos em cubos.
- 4.** Refogue por 10 minutos e em seguida inclua a farinha panko e farinha de mandioca, finalize com salsinha e misture bem.
- 5.** Recheie o peru com a farofa, feche delicadamente com palitos de dente e barbante culinário.
- 6.** Asse por 3 horas coberto com 2 camadas de papel alumínio e em seguida retire esse papel, asse por mais 30 minutos até dourar.

INGREDIENTES

- 1 Peru de 5kg
- 1 Limão Siciliano
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 500ml de Vinho Branco Seco
- 200ml de Sumo de Laranja
- 3 Ramos de Alecrim
- 50 ml de Azeite
- 60g de Manteiga
- 30g de Salsinha
- 100g de Farinha Panko
- 100g de Farinha de Mandioca
- 5g de Páprica
- 80g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 60g de Cebola Picada
- Miúdos do Peru



Paleta de Cordeiro com Batatas

Rendimento: 4 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o pernil de carneiro e todo o vinho branco seco.
- 2.** Tempere com pimenta do reino, sal e folhas de louro.
- 3.** Processe no liquidificador ou processador a cebola, alecrim e o alho até virarem uma pasta.
- 4.** Adicione toda a pasta ao pernil e espalhe bem, tempere com a páprica doce e deixe marinando em torno de 10 a 12 horas na geladeira.
- 5.** Em uma assadeira, adicione o pernil e toda marinada, cubra a assadeira com papel alumínio com 2 voltas e leve ao forno por cerca de 1 hora e 40 minutos.
- 6.** Em seguida retire o papel alumínio, corte as batatas ao meio com as cascas, adicione na assadeira, regue um pouco de azeite, tempere com sal e pimenta do reino e asse junto ao pernil por mais 40 minutos.

INGREDIENTES

- 1 Paleta de Carneiro
- 400ml de Vinho Branco Seco
- 2 Ramos de Alecrim
- Pimenta do Reino
- Sal
- 200g de Cebola
- 2 Folhas de Louro
- 10g de Páprica Doce
- 3 Dentes de Alho
- 5 Batatas Médias



Lombo Suíno com Molho Demi Glace na Cerveja

Rendimento: 8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o lombo suíno e tempere com pimenta do reino, Caldo de Carne Knorr Professional, páprica doce, folhas de louro e vinho branco seco, marine por 6 horas.
- 2.** Retire da marinada e com uma frigideira bem quente, inclua o azeite e sele de todos os lados, deixando bem dourado.
- 3.** Leve para uma assadeira com a marinada, cubra com papel alumínio e asse por 1 hora. Retire o papel alumínio e asse por mais 15 minutos.
- 4.** Em uma panela misture a água e a cerveja, inclua o Molho Demi Glace Knorr Professional e misture bem, adicione o alecrim e deixe ferver por 2 minutos, ajuste o sabor com pimenta do reino e sal.
- 5.** Corte o lombo em fatias e regue com o molho Demi Glace.

INGREDIENTES

- 1 Lombo Suíno de 1,5kg
- 45g de Molho Demi Glace Knorr Professional
- 250ml de Água
- 250ml de Cerveja
- 2 Folhas de Louro
- 2 Ramos de Alecrim
- Pimenta do Reino
- 25g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 60ml de Azeite
- 300ml de Vinho Branco Seco
- 10g de Páprica Doce



Tender com Abacaxi Assado e Molho Oriental

Rendimento: 7 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Leve o tender para um refratário.
2. Em uma panela adicione a água e o Molho Demi Glace Knorr Professional, misture bem e ferva por 2 minutos, inclua o Karo, o sumo da laranja, o Molho Shoyu Knorr Professional, o óleo de gergelim e o gengibre ralado, cozinhe por 2 minutos e regue o tender.
3. Leve o tender ao forno por cerca de 20 minutos ou até que esteja dourado.
4. Em uma frigideira, adicione a manteiga e doure as fatias de abacaxi.
5. Sirva o tender fatiado junto ao abacaxi assado.

INGREDIENTES

- 1 Tender (1kg)
- 100g de Karo
- 45g de Molho Demi Glace Knorr Professional
- 500ml de Água
- 500g de Abacaxi em Rodelas
- 80g de Manteiga sem sal
- 30ml de Molho Shoyu Knorr Professional
- 15ml de Óleo de Gergelim Tostado
- 5g de Gengibre Ralado
- 40ml de Sumo de Laranja



Cestinha de Camarão Cremoso com Alcaparras

Rendimento: 5 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Aqueça uma panela, adicione o azeite e doure a cebola, inclua o pimentão e refogue por 2 minutos.
- 2.** Acrescente os camarões, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino.
- 3.** Desligue o fogo, inclua Maionese Hellmann's e as alcaparras, misture bem e reserve.
- 4.** Corte a massa filo em quadrados de 10x10 e leve para uma forminha de empada untada com manteiga e farinha de trigo.
- 5.** Adicione uma porção dos camarões dentro da massa filo e pincele delicadamente as bordas com manteiga.
- 6.** Leve ao forno pré-aquecido até que as cestinhas estejam crocantes.
- 7.** Finalize com cebolinha picada e sirva-se.

INGREDIENTES

- 100g de Maionese Hellmann's
- 200g de Camarão Limpo
- 10g de Alcaparras
- Cebolinha Picada
- 100g de Massa Filo
- 40g de Cebola
- 5g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 20ml de Azeite
- 20g de Pimentão Amarelo
- 30g de Tomate em Cubos
- Pimenta do Reino
- 30g de Manteiga
- 30g de Farinha de Trigo



Gratinado Cremoso de Bacalhau

Rendimento: 4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite, doure a cebola, acrescente os pimentões coloridos, o bacalhau e tempere com Caldo Delicias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino, refogue por 3 minutos.
- 2.** Adicione o creme de leite e 300g de Maionese Hellmann's, misture tudo e leve para um refratário forneável.
- 3.** Faça uma camada final com a Maionese Hellmann's que sobrou e gratine.

INGREDIENTES

- 500g de Bacalhau Dessalgado e Desfiado
- 450g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 180g de Creme de Leite
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 80g de Cebola Picada
- 80g de Pimentão Vermelho Picado
- 80g de Pimentão Amarelo Picado
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Frango Empanado Recheado

Rendimento: 5 Porções
de 180g

MODO DE PREPARO

1. Pegue os 400g de Filé de Peito de frango e separe em 2 partes iguais.
2. Abra cada uma das partes ao meio, sem separar os lados totalmente.
3. Achate um pouco os filés com ajuda de um batedor de carne ou um rolo de massa.
4. Tempere os filés com Caldo de Galinha Knorr Professional e pimenta do reino.
5. Prepare 4 rolinhos de presunto com queijo e use 2 rolinhos em cada peito de frango.
6. Envolve bem o recheio e com ajuda de palito de dente, feche as laterais.
7. Espalhe a Maionese Hellmann's envolvendo os peitos de frango e empane no Preparo Milanesa Knorr Professional.
8. Leve para fritar em óleo quente e doure.

INGREDIENTES

- 400g de Peito de Frango sem Osso
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 60g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 4 Fatias de Presunto Cozido
- 4 Fatias de Queijo Muçarela
- 100g de Preparo Milanesa Knorr Professional
- Óleo para Fritura
- 12 Palitos de Dente



Empadão Cremoso de Camarão

Rendimento: 12 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em recipiente misture farinha de trigo, 1 gema e 220g de Maionese Hellmann's. Com a massa homogênea e lisa, leve para geladeira e envolva em plástico filme, descanse a massa por 15 minutos.
- 2.** Em uma panela aquecida, inclua o azeite e doure a cebola, acrescente os camarões limpos, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino, refogue por 2 minutos.
- 3.** Acrescente o molho de tomate pronto e em seguida o restante da Maionese.
- 4.** Misture tudo, finalize com salsinha picada e espere o recheio ficar em temperatura ambiente.
- 5.** Em uma assadeira ou refratário, abra a massa e use parte dela para o fundo do empadão, adicione todo recheio e em seguida cubra com o restante da massa, pincele uma gema.
- 6.** Leve ao forno até que a massa esteja crocante, cerca de 35 minutos e sirva.

INGREDIENTES

- 450g de Farinha de Trigo
- 480g de Maionese Hellmann's
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 600g de Camarão Limpo
- 30g de Salsinha Picada
- 50g de Cebola
- 40ml de Azeite
- 2 Gemas
- 50g de Molho de Tomate Pronto



Salada de Repolho com Tender

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Separe uma panela e aqueça, adicione o tender em cubos e doure, retire o excesso da gordura e reserve.
- 2.** Em seguida, rale bem fino os dois repolhos e a cenoura, misture com a Maionese Hellmann's, cebolinha picada, tempere com pimenta do reino e por último o tender em cubos.
- 3.** Refrigere por pelo menos 1 hora e então sirva.

INGREDIENTES

- 200g de Repolho Roxo
- 200g de Repolho Branco
- 150g de Cenoura Ralada
- 250g de Tender em Cubos
- 30g de Cebolinha Picada
- 220g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino



Salada de Grão de Bico e Tomate Seco

Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Cozinhe o grão de bico com água e Tempero Meu Arroz Knorr Professional, até que esteja macio.
- 2.** Após o cozimento tempere com pimenta do reino, tomilho e páprica.
- 3.** Em uma panela, adicione o azeite e refogue a couve cortada bem fininha por 3 minutos, tempere com pimenta do reino e sal.
- 4.** Desligue o fogo, inclua o grão de bico, o Molho para Salada Hellmann's Limão e Ervas Finas, o tomate seco em cubos e salsinha ou coentro picado. Misture delicadamente e refrigere por 2 horas.

INGREDIENTES

- 500g de Grão de Bico
- 18g de Molho para Salada Hellmann's Limão e Ervas Finas
- 100g de Tomate Seco
- 10g de Páprica Defumada
- 15g de Tempero Meu Arroz Knorr Professional
- 250g de Couve Folha
- 30 ml de Azeite
- Sal
- 50g Salsinha/Coentro Picado
- Pimenta do Reino
- 1g de Tomilho Desidratado



Batata Recheada com Queijo e Linguiça Defumada

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma assadeira, adicione as batatas lavadas e secas. Regue com azeite, tempere com sal e pimenta do reino.
- 2.** Leve para o forno e asse até que estejam levemente macias.
- 3.** Retire do forno e espere atingir temperatura ambiente. Em uma frigideira, inclua a linguiça defumada e doure por 2 minutos.
- 4.** Faça um corte superior e com cuidado retire parte do conteúdo das batatas, deixando espaço para o recheio.
- 5.** Em um recipiente, inclua a Maionese Hellmann's, parmesão ralada, presunto processado, salsinha e milho em conserva, misture tudo e use para rechear as batatas.
- 6.** Leve ao forno, doure e sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 5 Batatas Inglesa Grandes
- 40ml de Azeite
- 200g de Maionese Hellmann's
- 100g de Queijo Parmesão
- 150g de Linguiça Defumada Processada
- Pimenta do Reino
- Sal
- 80g de Milho Verde em Conserva



Arroz Cremoso com Frango, Limão Siciliano e Alho-Poró

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, coloque o azeite, doure a cebola e inclua as folhas verdes do Alho-poró.
- 2.** Em seguida, acrescente a cenoura em rodela grossas e o Caldo de Galinha Knorr Professional, misture bem e deixe ferver.
- 3.** Abaixar o fogo e adicione as folhas de louro, Cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos.
- 4.** Após isso, com ajuda de uma peneira, coe o caldo e reserve.
- 5.** Corte o Alho-poró em rodela fininhas e separe.
- 6.** Em uma panela funda, inclua um fio de azeite e coloque o Alho-poró. Misture bem e, em seguida, acrescente o arroz.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 200g de Maionese Hellmann's
- 120g de Alho-poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



Arroz Cremoso com Frango, Limão Siciliano e Alho-Poró

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

7. Logo após, adicione o caldo e misture bem.
8. Após 20 minutos de cozimento, adicione os cubos de frango temperados com pimenta do reino e sal.
9. Cozinhe por mais 5 minutos. Feito isso, confira se os grãos já estão ao dente e adicione a Maionese Hellmann's.
10. Mantendo um pouco de caldo no cozimento, finalize com queijo parmesão e raspas de $\frac{1}{2}$ limão siciliano.

INGREDIENTES

- 500g de Arroz Branco
- 200g de Maionese Hellmann's
- 120g de Alho-poró
- 1,5L de Água
- 1 Cenoura Média
- 2 Folhas de Louro
- 400g de Peito de Frango em Cubos
- 40g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 200g de Cebola Picada
- 1 Limão Siciliano
- 40ml de Azeite
- Sal



Quiche de Frango e Shitake

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, Base para Purê Knorr Professional, manteiga e uma gema, até tornar uma massa homogênea e lisa.
2. Descanse a massa na geladeira por 10 minutos. Se necessário, inclua 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
3. Adicione em um recipiente, o leite, a Maionese Hellmann's, 2 ovos e 2 gemas. Misture tudo com ajuda de um batedor aramado/fouet e reserve.
4. Em uma frigideira, inclua o azeite e doure a cebola, em seguida adicione o frango desfiado. Refogue por 2 minutos, acrescente o shitake, refogue por mais 3 minutos e separe.
5. Abra a massa em uma forma para quiche e adicione o frango, inclua em cima do recheio o creme branco batido e finalize com queijo parmesão ralado.
8. Em um forno pré-aquecido, asse por cerca de 35/30 minutos, até que esteja dourado.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 130g de Shitake
- 180 de Base para Purê Knorr Professional
- 250g de Maionese Hellmann's
- 200ml de Leite
- 2 Ovos
- 350g de Frango Desfiado
- 3 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Talharim com Ragu de Cordeiro

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e ferva, inclua a Base de Tomate Knorr Professional e misture.
- 2.** Em seguida, adicione o talo de salsão, as folhas de manjeriço, abaixe o fogo e cozinhe por 2 minutos, reserve.
- 3.** Em outra panela, inclua o azeite e doure a cebola.
- 4.** Inclua o cordeiro desfiado, ajuste o sabor com pimenta do reino, um toque de Caldo de Carne Knorr Professional e refogue tudo por 3 minutos.
- 5.** Logo após, adicione o vinho tinto e misture bem, deixe evaporar o álcool e inclua o molho de tomate, misture novamente e cozinhe mais 1 minuto.
- 6.** Cozinhe a massa em água e sal por cerca de 7 minutos, logo após, finalize o cozimento dentro do molho.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Talharim
- 65g de Base de Tomate Knorr Professional
- 500ml de Água
- 1 Talo de Salsão
- 100ml de Vinho Tinto Seco
- Pimenta do Reino
- Folhas de Manjeriço Fresco
- 250g de Carne de Cordeiro Desfiada
- 40ml de Azeite
- 30g de Cebola
- 7g de Caldo de Carne Knorr Professional



Gratinado de Filé com Batatas e Molho Gorgonzola

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr Professional, ferva por 2 minutos e inclua o queijo gorgonzola, misture delicadamente e reserve.
- 2.** Separe uma frigideira, adicione azeite e sele o filé em tiras, tempere com Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino.
- 3.** Corte as batatas em fatias finas e reserve.
- 4.** Em um refratário forneável, adicione uma concha do molho de gorgonzola, inclua as batatas fatiadas, cubra com mais molho gorgonzola, acrescente os filés em tiras, adicione mais uma camada de molho e queijo parmesão ralado.
- 5.** Leve ao forno em torno de 15 a 20 minutos, até que fique tudo cozido e gratinado.

INGREDIENTES

- 300g de Filé em Tiras
- 300g de Batata Inglesa
- 45g de Molho Branco Knorr Professional
- 500 ml de Leite
- Pimenta do Reino
- 15g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 40 ml de Azeite
- 180g de Queijo Gorgonzola
- 120g de Queijo Parmesão



Quiche de Frango

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Purê de Batata Knorr Professional e a manteiga. Junte tudo até que se torne uma massa homogênea e lisa, descanse na geladeira por 10 minutos e caso necessário adicione 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
- 2.** Em uma frigideira, inclua o azeite e doure a cebola, em seguida adicione o frango desfiado, refogue por 2 minutos e reserve.
- 3.** Abra a massa em uma forma para quiche, coloque o frango.
- 4.** Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um fouet.
- 5.** Inclua essa mistura em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado, asse em forno pré-aquecido por cerca de 30 a 35 minutos ou até que esteja dourado e sirva-se.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 180 de Purê de Batata Knorr Professional
- 500g de Maionese Hellmann's
- 3 Ovos
- 350g de Frango Desfiado
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Fettuccine Marítimo

Rendimento: 4 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Aqueça a água e adicione a Base de Tomate Knorr Professional, ferva por 2 minutos e reserve.
- 2.** Adicione o azeite e doure a cebola, inclua os anéis de lula.
- 3.** Acrescente os mexilhões e os tomates assados.
- 4.** Inclua os tentáculos de polvo já cozidos e tempere tudo com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
- 5.** Coloque os camarões, inclua aos poucos o molho de tomate, até a quantidade que deseja e finalize com coentro picado.
- 6.** Cozinhe a massa de sua preferência e ainda no ponto, adicione os frutos do mar.

INGREDIENTES

- 125g de Base de Tomate Knorr Professional
- 1L de Água
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 20g de Coentro
- 80g de Tomate Cereja Assado
- 300g de Camarão Limpo
- 200g de Anéis de Lula
- 300g de Tentáculos de Polvo Cozido
- 10 Mexilhões Limpos e Com Casca
- 50g de Cebola Picada
- 50 ml de Azeite
- 400g de Massa Fresca



Lagosta Gratinada com Maionese Cítrica

Rendimento: 1 Porção

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, misture o leite com a Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional até dissolver bem, inclua a Maionese Hellmann's e as raspas de limão siciliano, incorpore e reserve.
- 2.** Limpe a lagosta e corte a calda ao meio, cozinhe em 500ml de água fervente com 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, por 6 minutos.
- 3.** Retire a calda da lagosta do cozimento, tire o excesso de umidade. Misture a manteiga com 10g de Caldo Delícias do Mar e pincele a calda.
- 4.** Cubra com a maionese cítrica levemente, gratine por 3 minutos.
- 5.** Sirva acompanhado de arroz de açafrão ou qualquer acompanhamento que preferir.

INGREDIENTES

- 1 Lagosta Média
- Raspas de Limão Siciliano
- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 3g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 20ml de Leite
- 60g de Maionese Hellmann's
- 40g de Manteiga



Filé com Demi Glace de Conhaque e Gengibre

Rendimento: 8 Porções de 180g

MODO DE PREPARO

- 1.** Separe uma panela, adicione a água e misture com o Molho Demi Glace Knorr Professional, ferva por 2 minutos e reserve.
- 2.** Logo após, tempere os filés com Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino.
- 3.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure os filés, quando virar o lado dos filés adicione a manteiga gelada e o tomilho fresco. Sele cada lado por 2 minutos.
- 4.** Reserve a carne e na mesma panela adicione um fio de azeite, doure rapidamente o gengibre e inclua o conhaque, solte os resíduos do fundo da panela, adicione os cogumelos e refogue por 2 minutos, agregando ainda mais sabor.
- 5.** Inclua o molho Demi Glace pronto, reduza o fogo e cozinhe por mais 1 minuto.
- 6.** Acrescente os filés ao molho, cozinhe por mais 2 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Filé em Medalhões
- 180g de Cogumelo Paris
- 90g de Molho Demi Glace Knorr Professional
- 900ml de Água
- 120ml de Conhaque
- Pimenta do Reino
- 20g de Caldo de Carne Knorr Professional
- Tomilho Fresco
- 5g de Gengibre Ralado
- 50ml de Azeite
- 80g de Manteiga Gelada



Salpicão Especial

Rendimento: 10 Porções
de 120g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e refogue o alho poró por 3 minutos, inclua o frango defumado em cubos, a cenoura ralada, o milho, as azeitonas, a salsinha e as passas brancas, misture bem e desligue o fogo.
- 2.** Na mesma panela inclua a Maionese Hellmann's e a maçã verde, misture delicadamente até que tudo esteja envolvido pela Maionese Hellmann's.
- 3.** Ajuste o sabor com pimenta do reino e refrigere por 3 horas antes de servir.

INGREDIENTES

- 200g de Cenoura Ralada
- 100g de Maçã Verde em Cubos
- 600g de Frango Defumado em Cubos
- 50g de Salsinha Picada
- 150g de Milho em Conserva
- 100g de Alho Poró
- 80g de Passas Brancas
- 550g de Maionese Hellmann's
- 100g de Azeitona sem Caroço
- 30ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Pão de Mel Hellmann's com Doce de Leite

Rendimento: 8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

- 1.** Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mixer (exceto a farinha de trigo).
- 2.** Adicione a base batida em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e misture com ajuda de um fouet/batedor aramado.
- 3.** Leve para o forno pré-aquecido em uma forma untada e enfarinhada. O bolo estará pronto em cerca de 30 minutos.
- 4.** Utilize um palito para verificar se a massa está cozida suficiente.
- 5.** Corte ao meio, recheie com doce de leite e então sirva.

INGREDIENTES

- 300ml de Leite
- 70g de Cacau em Pó
- 2 Ovos
- 200g de Mel
- 300g de Doce de Leite Cremoso
- 150g de Açúcar Mascavo
- 100g de Maionese Hellmann's
- 10g de Bicarbonato de Sódio
- 3g de Cravo em Pó
- 3g de Canela em Pó
- 20g de Fermento em Pó
- 200g de Farinha de Trigo



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

